

เรียบเรียงโดย... เปล่งสุรีย์ ทรัพย์สินกุล
นิสิตปริญญาเอก ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยมหิดล



น้ำมันมะพร้าว ของดีที่คนไทยมองข้าม

13293/48



A 6150013293

สวัสดีค่ะ พบกันอีกครั้งกับเรื่องราวน่ารู้ทาง
อุตสาหกรรมเกษตร ที่ผ่านมาผู้เขียนได้แนะนำเกี่ยวกับชาเขียว
ไอศกรีมและอาหารทะเลแช่เยือกแข็งกันไปแล้ว หวังว่าผู้อ่าน
คงได้ความรู้ในอีกแง่มุมหนึ่งเพิ่มขึ้นนะคะ สำหรับฉบับนี้เป็น
เรื่องของน้ำมันมะพร้าว ได้ยินแล้วคงจะนึกถึงน้ำมันพืชที่ไม่
ควรทานใช่ไหมคะ ที่จริงแล้วน้ำมันมะพร้าวเป็นของคู่ครัวคน
ไทยมานาน สมัยก่อนในแถบพื้นที่ที่ปลูกมะพร้าว เช่น จังหวัด
ประจวบคีรีขันธ์ จะใช้น้ำมันมะพร้าวทำอาหารแทนน้ำมันหมู
และยังใช้ทาผิวป้องกันผิวแห้งอีกด้วย ต่อมาทีมงานวิจัยที่ยืนยันว่า
น้ำมันมะพร้าวมีคุณสมบัติบางอย่างที่ทำให้เกิดโทษต่อ
ร่างกาย ผู้คนจึงเลิกบริโภคน้ำมันมะพร้าวหันมาบริโภคน้ำมัน
พืชชนิดอื่นแทน แต่ผู้อ่านทราบไหมคะว่าในต่างประเทศนั้น
ได้ศึกษาวิจัยเกี่ยวกับน้ำมันมะพร้าวและค้นพบว่ามันมีประโยชน์
หลายอย่าง จนปัจจุบันน้ำมันมะพร้าวกลายเป็นสินค้าสุขภาพ
และเป็นที่ยอมรับบริโภคกันมากในต่างประเทศ ผู้เขียนเห็นว่า
บ้านเราก็น้ำมันมะพร้าวปลูกกันมากถ้าได้พัฒนาไปในระดับ
อุตสาหกรรมก็คงจะดีไม่น้อย แต่ตอนนี้อยากให้ผู้อ่านได้เพิ่ม
เติมความรู้เกี่ยวกับน้ำมันมะพร้าวจากฉบับนี้นักก่อนนะคะ

มีอะไรในน้ำมันปรุงอาหาร

ก่อนอื่นผู้เขียนขออธิบายข้อมูลที่เป็นประโยชน์ เป็น
ความรู้สำคัญกันก่อนนะคะ มีอะไรในน้ำมันที่เราใช้ปรุงอาหาร
น้ำมันเพื่อการบริโภคจะมีองค์ประกอบสำคัญคือ กรดไขมัน
ที่มีอยู่หลายตัว ซึ่งสามารถแบ่งได้เป็น 3 ชนิดคือ



1. กรดไขมันชนิดอิ่มตัว (Saturated fats) มักได้
มาจากไขมันสัตว์ มีลักษณะเป็นก้อนเมื่ออุณหภูมิปกติ ตัว
อย่างเช่น เนยแข็ง เนยสด น้ำมันหมู ไข่แดง น้ำมันมะพร้าว
และน้ำมันปาล์ม เป็นต้น

2. กรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว (Monounsaturated
fats) พบในน้ำมันพืชหลายชนิดและมากارين น้ำมันมะกอก
มีไขมันชนิดไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยวสูงมาก

3. ไขมันชนิดไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (Polyunsaturated
fats) ไขมันชนิดนี้จะมีกรดไขมันที่จำเป็นต่อร่างกาย ที่เรียก
ว่ากรดไขมันจำเป็น ก็เพราะว่า ร่างกายไม่สามารถสร้างขึ้น
เองได้ ต้องรับจากอาหารเท่านั้น เช่น กรดไลโนเลอิก (linoleic
acid) กรดไลโนเลนิก (linolenic acid) และกรดอะราคิได
นิก (arachidonic acid) ไขมันชนิดไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน พบใน
น้ำมันพืชหลายชนิดและมากارين

น้ำมันที่เรากินในทุกวันนี้จะมีไขมันทั้ง 3 ชนิด ประกอบกันอยู่ แต่จะมีสัดส่วนของชนิดใดมากหรือน้อยกว่ากัน ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่นำมาทำน้ำมัน สิ่งสำคัญที่ต้องบอกกล่าวให้ท่านผู้อ่านเข้าใจตรงกันก็คือ น้ำมันมะพร้าวและน้ำมันพืชทุกชนิดไม่มีโคเลสเตอรอล น้ำมันพืชทุกชนิดไม่ว่าจะแช่เย็นแล้วเป็นไขหรือไม่เป็นไขก็ตามไม่มีโคเลสเตอรอลค่ะ การที่น้ำมันอย่างน้ำมันมะพร้าวเป็นไขเมื่อได้รับความเย็นนั้นไม่ใช่ปัญหา เพราะเมื่อนำออกมาสู่อุณหภูมิปกติหรือถูกความร้อนก็จะกลับมาเป็นของเหลวเหมือนเดิม

น้ำมันมะพร้าวที่คนไทยรู้จัก

น้ำมันมะพร้าวที่คนไทยส่วนใหญ่ในปัจจุบันรู้จักกันนั้นเป็นอย่างไร ผู้เขียนพยายามรวบรวมจากหลายแหล่งที่เป็นหนังสืออ้างอิงในประเทศไทย ส่วนใหญ่จะมีเนื้อหาที่คล้ายคลึงกันดังนี้

น้ำมันมะพร้าว ใช้เป็นเชื้อเพลิงและใช้ทางอุตสาหกรรม โดยผสมกับวัตถุเคมีย่างอื่น เช่น ทำสบู่ เนยเทียม เครื่องสำอาง ผงซักฟอก ใช้ประกอบการผลิตเวชภัณฑ์ และปรุงอาหาร ทำน้ำมันเชื้อเพลิงเติมเครื่องยนต์ น้ำมันหล่อลื่น

น้ำมันมะพร้าวที่เคี้ยวใหม่ ใช้เป็นยานวดแก้เมื่อย แก้ฟกช้ำ แก้ผดผื่น บำบัดวัณโรค ในการใช้ระยะแรกช่วยให้ร่างกายมีความต้านทานโรคดีขึ้น

น้ำมันมะพร้าวผสมปูนแดงใช้แก้ น้ำร้อนลวกได้

น้ำมันมะพร้าวใช้ทาเพื่อบำรุงผิว ป้องกันผิวแห้งกร้าน ใช้ทาจุดแห้งกร้านเป็นประจำทำให้ลดอาการแห้งกร้านได้ ใช้หมักผมเป็นประจำทำให้ผมนุ่มดกดำ เงางาม

น้ำมันมะพร้าวมีสัดส่วนของกรดไขมันอิ่มตัวสูง ทั้งหมดประมาณร้อยละ 88 เป็นกรดลอริกร้อยละ 46 กรดปาล์มมีติกร้อยละ 8 กรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยวทั้งหมดร้อยละ 6 คือ กรดโอเลอิก กรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวเชิงซ้อนร้อยละ 2 คือ กรดไลโนเลนิก

น้ำมันมะพร้าวและน้ำมันพืชทุกชนิดไม่มีโคเลสเตอรอล แต่กรดไขมันอิ่มตัวที่มีมากในน้ำมันมะพร้าวจะสร้างปัญหาการเพิ่มโคเลสเตอรอลในร่างกาย ไม่เหมาะกับผู้มีปัญหาระดับโคเลสเตอรอลในเลือดสูง

การปรุงอาหารที่ใช้ความร้อนสูง เช่น การทอดหรือการผัดที่ใช้ความร้อนสูงและใช้เวลานานควรใช้น้ำมันที่มีปริมาณกรดไขมันอิ่มตัวสูง เช่น น้ำมันมะพร้าว น้ำมันปาล์ม

เป็นต้น เพราะจะทำให้อาหารหอม กรอบ และรสชาติดี

วิธีการผลิตน้ำมันมะพร้าวในประเทศไทย

ในประเทศไทยกรรมวิธีการผลิตน้ำมันมะพร้าวมีอยู่หลายวิธีดังนี้

- วิธีการใช้เครื่องจักรอัด บีบ เนื้อมะพร้าวแห้งวิธีนี้จะได้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ (Virgin coconut oil หรือ Pure coconut oil) บีบจากเนื้อมะพร้าวสด (Extra Virgin coconut oil)

- วิธีการใช้สารเคมีเป็นตัวทำละลาย

ทั้ง 2 วิธีเป็นการผลิตน้ำมันมะพร้าวในรูปแบบอุตสาหกรรม มีการใช้สารฟอสเฟต เดิมสี เดิมกลิ่น

- วิธีการให้ความร้อน โดยการนำกะทิที่คั้นจากเนื้อมะพร้าวมาเคี่ยวในกระทะที่ตั้งไฟร้อน เคี่ยวกะทิให้น้ำระเหยออกไปจนหมดเหลือแต่ส่วนน้ำมันสีเหลือง มีกลิ่นไหม้เล็กน้อย เป็นวิธีการพื้นฐานที่คนรุ่นปู่ย่า ตายาย สืบทอดกันมา น้ำมันที่ได้ใช้เพื่ออุปโภค บริโภคในครัวเรือน

- วิธีการหมักหรือวิธีการผลิตเย็น เป็นการผลิตอีกวิธีหนึ่งที่ผลิตแบบไม่ใช้ความร้อนและสารเคมี น้ำมันมะพร้าวที่ได้จะมีสีขาว ใส มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ เป็นน้ำมันมะพร้าวอีกระดับหนึ่งที่ในต่างประเทศเรียกว่า Virgin Coconut Oil น้ำมันที่ได้จากกรรมวิธีการผลิตแบบนี้เองค่ะที่เป็นพระเอกสำคัญในเรื่องน้ำมันมะพร้าวของเราในเล่มนี้

- การกลั่นน้ำมันดิบ ซึ่งใช้ในโรงงานกระบวนการต้องผ่านความร้อนและสารเคมีหลายขั้นตอน

น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์

น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ (Virgin coconut oil หรือ Pure coconut oil และ Extra Virgin coconut oil) เป็นน้ำมันมะพร้าวที่ใช้ในการดูแลสุขภาพ ถนอมผิวแทนการใช้เครื่องสำอางค์ และผลิตภัณฑ์บำรุงผิวต่างๆ ซึ่งต่างจากน้ำมันมะพร้าวที่มีจำหน่ายทั่วไปในท้องตลาดที่สกัดจากโรงงานผ่านการให้ความร้อนและสารเคมีในการสกัด น้ำมันที่ได้จึงแทบจะไม่เหลือคุณสมบัติตามธรรมชาติของน้ำมันมะพร้าวอยู่เลย น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ มีคุณสมบัติในการให้ความชุ่มชื้น ด้านอนุมูลอิสระ ช่วยถนอมผิวให้เต่งตึงไม่เหี่ยวย่น ใช้หมักผมช่วยให้ผมเป็นมันวาว และช่วยถนอมหนังศีรษะ สามารถใช้เป็นน้ำมันนวดตัวตามหลักอายุรเวท จะช่วยปรับสภาพผิว

หนึ่ง กระบวนการทำงานของระบบหมุนเวียนในร่างกายและระบบประสาท และยังใช้เป็นสารตั้งต้นในการผลิต ครีม โลชั่นบำรุงผิว รวมทั้งสบู่ อีกด้วย ในต่างประเทศนั้นน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ ทั้ง Virgin coconut oil หรือ VCO และ Extra Virgin coconut oil หรือ EVCO ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก เรามาดูกันว่าในต่างประเทศนั้นรู้จักน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์กันอย่างไร Virgin coconut oil หรือ VCO สำหรับใช้ภายนอกร่างกายเพื่อบำรุงผิวลดการเกิดริ้วรอย ถนอมผิว ปกป้องผิวจากแสงแดด ใช้บำรุงผม สำหรับใช้ภายในร่างกาย สำหรับผู้ใหญ่กินน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์วันละ 3 - 4 ช้อนโต๊ะ ต่อวัน เพื่อต่อต้านแบคทีเรีย เชื้อราและไวรัสที่ก่อให้เกิดโรค กระตุ้นให้ระบบภูมิคุ้มกันในร่างกายทำงานได้ดีขึ้น ลดความเสี่ยงจากโรคมะเร็ง ฯลฯ มีรายงานการวิจัยของต่างประเทศมากมายที่รายงานถึงคุณค่าของน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ที่สามารถต่อต้านแบคทีเรีย เชื้อราและไวรัสที่ก่อให้เกิดโรค กระตุ้นให้ระบบภูมิคุ้มกันในร่างกายทำงานได้ดีขึ้น ลดความเสี่ยงจากโรคมะเร็ง หรือแม้กระทั่งใช้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์เพื่อการควบคุมน้ำหนัก นับเป็นน้ำมันเพื่อสุขภาพโดยแท้ ในหลายประเทศนิยมบริโภคน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ในรูปอาหารเสริม ทั้งในรูปแคปซูล หรือบริโภคในรูปน้ำมันล้วน รายงานการวิจัยในต่างประเทศหลายชิ้นมีข้อมูลที่สอดคล้องกันว่าน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ประกอบด้วย กรดลอริก ที่ช่วยป้องกันแบคทีเรีย และไวรัสที่ก่อให้เกิดโรค รวมทั้ง medium and short chain fatty acid (MCFAs) ที่ต่อต้านจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค และนี่คือน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ที่ชาวต่างประเทศรู้จักในรูปแบบของน้ำมันเพื่อสุขภาพ และอาหารเสริมเพื่อบำรุงร่างกาย มีเว็บไซต์ต่างประเทศมากมายหลายบริษัทที่โฆษณาขายน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ ซึ่งเข้าไปดูแล้วก็รู้ว่าขายกันในราคาที่สูงพอสมควรค่ะ

รับรู้กันไปแล้วนะคะถึงคุณค่าของน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ที่คนไทยกับคนต่างประเทศรู้จักในด้านที่ต่างกันอย่างไร เรียกได้ว่าต่างกันแบบคนละมุม คนไทยรู้จักน้ำมันมะพร้าวในด้านที่เป็นโทษ แต่ชาวต่างประเทศรวมทั้งรายงานการวิจัยต่างๆ รู้จักน้ำมันมะพร้าวในด้านของคุณประโยชน์มากมายต่อร่างกาย แต่หากผู้อ่านท่านใดได้อ่านบทความนี้แล้วก็อย่าเพิ่งรีบไปหาซื้อน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์มารับประทานกันเลยนะค่ะ เพราะในประเทศไทยนั้นยังไม่เคยได้ยินหรือเห็นน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ยี่ห้อใดที่แนะนำให้บริโภค หากผู้อ่านท่านใดคิดจะหาน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์มาบริโภคคงต้องรอกันหน่อย



นะค่ะ

น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ จากฝีมือคนไทย

ผู้เขียนได้พยายามนำเสนอข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในเรื่องน้ำมันมะพร้าวมาส่วนหนึ่งแล้วในตอนต้น เพื่อความสมบูรณ์ของบทความนี้ผู้เขียนได้ลงพื้นที่ไปเสาะหาข้อมูลเรื่องน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ ที่เป็นการผลิตของคนไทยมาเสนอท่านผู้อ่าน เป็นครั้งแรกที่ผู้เขียนลงไปทำการสัมภาษณ์ในพื้นที่ เพราะปกติรับหน้าที่ด้านการเขียนบทความทางวิชาการให้นิตยสารเกษตรแปรรูปเท่านั้น แต่ครั้งนี้ด้วยความสนใจเป็นพิเศษจะจึงลงไปจัดการด้วยตัวเองเพื่อท่านผู้อ่านเกษตรแปรรูปทุกท่าน

น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์..มะพร้าวไทยทำมือ

ท่านผู้อ่านคงทราบกันดีว่าพื้นที่ปลูกมะพร้าวที่มีชื่อเสียงมานานของประเทศไทยก็คือที่ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดที่เป็นประตูสู่ภาคใต้ของประเทศไทย ที่อำเภอสามร้อยยอด อำเภอหนึ่งที่มีพื้นที่การปลูกมะพร้าวอย่างกว้างขวาง มีการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ออกจำหน่ายมานานแล้ว เราไปทำความรู้จักกันเลยละ ผลิตภัณฑ์น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์

ตรา Coconut Thai Handmade (โคโคนัท ไทยแฮนด์เมด) หรือมะพร้าวไทยทำมือนั่นเอง ตั้งอยู่ที่ 39 หมู่ 5 บ้านหัวตาลแถว ตำบลสามร้อยยอด อำเภอสามร้อยยอด ผู้เขียนได้พบกับเจ้าของก็คือ คุณบุบผาและคุณสุพจน์ เกียงน้อย คุณสุพจน์ นั้นรับราชการเป็นหัวหน้าสำนักงานป้องกันและบรรเทาสาธารณภัย จังหวัดลำพูน ดังนั้นหน้าที่การผลิตและการตลาดจริงๆ จึงเป็นของคุณบุบผา ซึ่งได้ให้ข้อมูลดังนี้ ผลิตภัณฑ์น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ ตรา Coconut Thai Handmade ได้ผลิตและจำหน่ายมานานประมาณ 3 ปี มาแล้ว เนื่องจากมองเห็นว่ามะพร้าวในพื้นที่มีการปลูกกันมากแต่มีปัญหาในด้านราคาที่เขาแน่นอนไม่ได้ บางปีราคาต่ำเพราะผลผลิตออกมามาก บางปีราคาผลผลิตสูงถึงผลละ 10 บาท แต่ก็ไม่มีผลผลิตจำหน่ายเพราะมะพร้าวไม่ติดผล จึงเกิดแนวคิดที่จะทำการแปรรูปผลผลิตที่มีอยู่ให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่เพิ่มมูลค่า จึงได้พยายามศึกษาหาแนวทางการผลิตต่างๆ จนมาลงเอยที่การผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์เพราะเห็นว่าตลาดมีความต้องการเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตเครื่องสำอางต่างๆ เช่น แชมพู สบู่ ครีมถนอมผิวต่างๆ หลังจากได้ลองผลิตลองถูกมานานทั้งในส่วนวิธีการผลิต การเก็บรักษา รูปแบบการบรรจุภัณฑ์

จนในวันนี้สามารถมั่นใจได้ว่า ผลิตภัณฑ์น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ ตรา Coconut Thai Handmade เป็นน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แท้ที่สกัดโดยวิธีที่ปราศจากความร้อนและสารเคมี เป็นน้ำมันมะพร้าวที่อยู่ในกลุ่ม Virgin Coconut Oil ที่ไม่มีการเติมสี ไม่มีการเติมกลิ่น อย่างเด็ดขาด และสามารถเก็บไว้ได้นานไม่น้อยกว่า 2 ปีที่อุณหภูมิปกติ โดยไม่มีการเหม็นหืนอย่างแน่นอน



คุณบุบผาและคุณสุพจน์ เกียงน้อย เจ้าของผลิตภัณฑ์น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ ตรา Coconut Thai Handmade



ผลิตภัณฑ์ Coconut Thai Handmade

เพิ่มชนิดผลิตภัณฑ์ให้เป็นทางเลือกหลากหลาย

คุณบุบผา ให้ข้อมูลว่า จากวันแรกที่สามารถผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ได้จนถึงปัจจุบัน ก็พยายามที่จะศึกษาหาข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ จนปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์ของ Coconut Thai Handmade ออกมาสู่ตลาดแล้ว เช่น ครีมถนอมผิวลดจุดแห่งกร้าน น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์เพื่อถนอมผิว และใช้หมักผม น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ผสมกลิ่นหอมระเหยจากธรรมชาติ เช่น กลิ่นราชวดี กลิ่นกุหลาบ กลิ่นมะลิ เป็นต้น รวมทั้งกำลังคิดที่จะผลิตสบู่ จากน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ แต่กำลังอยู่ในช่วงศึกษาตลาด เนื่องจากต้องการให้สบู่ของเราต่างจากของคนอื่น เพราะปัจจุบันมีสบู่รูปแบบใกล้เคียงกันนี้ออกจำหน่ายอยู่มาก สำหรับการตลาดของผลิตภัณฑ์น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ Coconut Thai Handmade นั้นคุณบุบผา บอกว่า มีจุดที่เปรียบเหมือนจุดกระจายสินค้าอยู่ที่ ศูนย์พัฒนาสมุนไพรไทย (ระวีวรณ์) ถ.รามอินทรา บางเขน กทม. ซึ่งเป็นของคุณระวีวรณ์ พุทธสันติธรรม เจ้าของผลิตภัณฑ์สมุนไพรระวีวรณ์ที่มีชื่อเสียง จากจุดจำหน่ายแห่งนี้ผลิตภัณฑ์ Coconut Thai Handmade ก็กระจาย

ไปวางขายอยู่ตามห้างสรรพสินค้าต่างๆ ในกรุงเทพฯ ทั้งห้างโลตัส เซ็นทรัล บางสาขา อีกทั้งยังมีตลาดหลายแห่งที่สนใจนำน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ไปใช้ในการนวดตัว นอกจากนั้นยังมีลูกค้าที่เป็นชาวต่างชาติรับซื้อผลิตภัณฑ์ เพื่อส่งไปจำหน่ายต่อยังต่างประเทศอยู่เป็นประจำ คุณบุบผา กล่าวว่า จากการที่นำไปจำหน่ายในงานสุดยอดสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่เมืองทองธานี ที่ผ่านมามีการตอบรับเป็นอย่างดีจากลูกค้า ทำให้ผลิตภัณฑ์โดยเฉพาะครีมถนอมผิวลดจุดแห่งกร้านไม่พองขยาย หากผู้อ่านท่านใดสนใจผลิตภัณฑ์น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์เพื่อนำไปจำหน่าย เพื่อใช้เอง หรือนำไปใช้เป็นวัตถุดิบประกอบสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นๆ ติดต่อได้โดยตรงตามเบอร์และที่อยู่ที่เราให้ไว้ค่ะ



กระจายรายได้สู่ชุมชน

คุณบุบผา ให้ข้อมูลว่า จากเดิมที่ทำการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์เองผู้เดียว แต่เมื่อมีคำสั่งซื้อเข้ามาบางครั้งทำให้ผลิตไม่ทัน จึงคิดว่าหากสามารถเผยแพร่ความรู้ให้เกษตรกรในพื้นที่ผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ ได้ก็จะเป็นประโยชน์ จึงได้เผยแพร่ความรู้การผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์สู่ชุมชนและรับซื้อผลผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์เพื่อนำมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ Coconut Thai Handmade ต่อไป ในส่วนของการควบคุมคุณภาพนั้น คุณบุบผา กล่าวว่า สามารถควบคุมคุณภาพน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ที่รับซื้อจากชุมชนได้ เนื่องจากน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์มีสี และกลิ่นที่แตกต่างจากน้ำมันมะพร้าวทั่วไปในท้องตลาดไม่สามารถปลอมปนได้ นอกจากนี้เมื่อรับซื้อจากชุมชนแล้ว ยังต้องนำมาผ่านกรรมวิธีของ Coconut Thai Handmade อีกครั้งหนึ่งจึงมั่นใจได้ในเรื่องของคุณภาพ คุณเล็ก สกฤตทอง หัวหน้ากลุ่มสตรีแม่บ้านสหกรณ์อำเภอสามร้อยยอด ผู้นำคนสำคัญคนหนึ่งของชุมชน หนึ่งในผู้ผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ป้อนให้แก่ Coconut Thai Handmade กล่าวว่า พยายามรวมกลุ่มผู้ที่สนใจในชุมชน

เพื่อศึกษาวิธีการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์จากคุณบุบผา แล้วมาทำการผลิตเองจนสำเร็จ เป็นรายอีกส่วนหนึ่งสำหรับคนในชุมชนที่มีการปลูกมะพร้าวกันอยู่เกือบทุกครอบครัว



คุณเล็ก สกฤตทอง หัวหน้ากลุ่มสตรีแม่บ้านสหกรณ์อำเภอสามร้อยยอด

ขึ้นทะเบียนเป็นสินค้า OTOP

คุณบุบผา กล่าวว่า จากเดิมที่สินค้า OTOP ถูกมองว่าเป็นสินค้าที่ด้อยคุณภาพ แต่การทำงานที่มีประสิทธิภาพของรัฐบาล มีการจัดกลุ่ม และ จัดเกสรสินค้า OTOP ทำให้สินค้า OTOP กลายเป็นสินค้าที่มีมาตรฐานมีระดับในสายตาของผู้บริโภคคุณบุบผาจึงนำผลิตภัณฑ์ Coconut Thai Handmade เข้าสู่ระบบสินค้า OTOP ซึ่งผู้เขียนได้รับความกรุณาในด้านข้อมูลจากคุณอารมย์ คำช่วย พัฒนาการอำเภอสามร้อยยอด กล่าวว่า ผลิตภัณฑ์ Coconut Thai Handmade เข้าสู่ระบบสินค้า OTOP เรียบร้อยแล้วโดยได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นสินค้า OTOP ของอำเภอสามร้อยยอด และรอที่จะเข้าประกวดสุดยอดผลิตภัณฑ์ OTOP ประมาณเดือนมีนาคมนี้ ซึ่งถือเป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์ที่ช่วย กระจายรายได้สู่ชุมชน

ตำบลสามร้อยยอดได้เป็นอย่างดี นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ OTOP ของอำเภอสามร้อยยอดที่มีอยู่แล้ว เช่น ไม้กวาดใบมะพร้าว ของกลุ่มคุณเล็ก สกุลทอง ต.สามร้อยยอด ขนมปังชีสเชด ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตำบลศาลาลัย สับปะรดกวนกล้วยกวน ของกลุ่มสตรีแปรรูปผลไม้ ตำบลศิลาลอย ผลิตภัณฑ์จากกระดาดใบสับปะรด (ผลิตเองแท้ๆ) ของกลุ่มผลิตกระดาดใบสับปะรด ตำบลศิลาลอย เป็นต้น



คุณอารมย์ คำช่วย พัฒนาการอำเภอสามร้อยยอด

ในเรื่องของการผลิตน้ำมัน มะพร้าวบริสุทธิ์เพื่อการรับประทานนั้น คุณบุผา กล่าวว่า ทราบข้อมูลเรื่องนี้มาบ้างว่าในต่างประเทศนิยมรับประทานน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ เพราะลูกค้าชาวต่างชาติที่มาซื้อก็เคยให้ข้อมูลเอาไว้ แต่สำหรับในประเทศไทยนั้นคุณบุผา มองว่าเป็นไปได้ยากเพราะคนไทยรู้จักน้ำมันมะพร้าวในอีกรูปแบบหนึ่งที่ไม่ได้ใช้เพื่อการรับประทาน แม้คุณบุผาเองอาจจะทำก็คงเป็นเรื่องยากด้านการตลาด แต่ก็จะพยายามศึกษาและติดตามในประเด็นนี้ต่อไป คุณบุผา สรุปให้เอาไว้ให้เราค่ะ

ผ่านสายตาท่านผู้อ่านกันไปแล้วนะคะสำหรับเรื่องน้ำมันมะพร้าว แม้ในประเทศไทยจะยังไม่มีใครผลิตน้ำมันมะพร้าวเพื่อการรับประทานในรูปอาหารเสริม แต่ผู้เขียนก็ขอนำเรื่องนี้มาเสนอเพื่อเป็นแนวทาง หรือเพื่อเป็นความรู้ใหม่น้ำมันมะพร้าวที่ประเทศไทยของเราสามารถผลิตได้เป็นจำนวนมากนั้นยังมีช่องทางการตลาดที่น่าสนใจอีกหลายช่องทาง วันนี้ยังไม่มีใครผลิตแต่อนาคตอาจเป็นทางเลือกหนึ่งของท่านผู้อ่านก็ได้ ฉบับนี้คงหมดพื้นที่ในหน้ากระดาษแล้ว พบกันใหม่กับสาระหลากหลายในฉบับต่อไปค่ะ

พิเศษ
ฉบับนี้

ขอขอบคุณ

คุณบุผา คุณสุจิต วัฒนบอย (Coconut Press) 39 หมู่ 5 บ.โพธิ์ทอง ต.สามร้อยยอด อ.สามร้อยยอด จ.ประจวบคีรีขันธ์ 09 8606791

คุณเล็ก สกุลทอง หัวหน้ากลุ่มสตรีแม่บ้านเกษตรตำบลสามร้อยยอด

คุณอารมย์ คำช่วย พัฒนาการอำเภอสามร้อยยอด จ.ประจวบคีรีขันธ์